

# Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Toscana

(D.Lgs. n° 173/98, Art. 8 -Decreto Mi.P.A.F. n° 350/99)

- Scheda identificativa del prodotto -

## Pecorino a latte crudo abbucciato

### Categoria:

Formaggi;

### 1. Denominazione del Prodotto:

Pecorino a latte crudo abbucciato

### 2. Sinonimi:

### 3. Descrizione sintetica del prodotto:

Questo formaggio presenta una forma cilindrica, un'altezza dai 5 ai 15 cm ed un peso variabile da gr. 800 a Kg 1,50. Il suo colore, legato al periodo di stagionatura, passa da un bianco latte ad un giallo paglierino. Il prodotto viene messo in commercio dopo la stagionatura (circa 2 mesi) e venduto a peso. Il nome "abbucciato" deriva dal fatto che esso presenta una crosta ben formata già dopo venti giorni di stagionatura.

### 4. Territorio interessato alla produzione:

Questo formaggio viene prodotto nella zona del Valdarno, Casentino, Valtiberina e Aretino.

### 5. Produzione in atto:

scomparso  **a rischio**  attivo

### 6. Descrizione dei processi di lavorazione:

Dopo la mungitura il latte viene riscaldato a 35° e, con l'aggiunta del caglio, viene lasciato per circa 40' a riposo, sino alla formazione della cagliata. Successivamente, quest'ultima, viene frantumata con lo spino ed il formaggio viene separato dal siero. Una volta messo negli appositi stampi, si passa alla pressatura. Successivamente il formaggio viene salato all'esterno ed appoggiato sopra un tavolo per un paio di giorni, dopodiché viene messo in cella a 12°C per la stagionatura. Il formaggio viene capovolto due volte al giorno e spazzolato ogni tre giorni: viene venduto dopo venti giorni di stagionatura, fresco e abbucciato dopo 60 giorni.

### 7. Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione:

Mungitrice - refrigeratore latte - caldaie in rame o acciaio - spino per la frantumazione della cagliata - banco di lavoro - stampi in plastica per la pressatura e salatura del formaggio - tavole di abete per la stagionatura.

### 8. Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive:

La tradizionalità del prodotto deriva dalla lavorazione di un latte crudo e la sua diffusione non è omogenea in quanto viene utilizzato esclusivamente latte prodotto in azienda, variabile nel corso dell'anno. Finché sarà richiesto questo formaggio, le regole di produzione resteranno invariate.

### 9. Produzione:

Il prodotto è venduto totalmente in zona, la maggior parte a negozi locali ed una piccola parte direttamente in azienda.



Foto di proprietà ARSIA - autore: Provincia di Arezzo

◆ Altre informazioni